

Herzlich willkommen im
Schmidhofer im Palais.

Wo mehr als 30 Jahre Kochkunst
auf Architektur aus dem 16. Jahrhundert treffen.
Wo mit Liebe, Leidenschaft & Hingabe gekocht wird.
Wo kreative neue Ideen aus aller Welt einfließen
& auch traditionelle Klassiker hochgelebt werden.
Wo Frische und respektvoller Umgang mit
Lebensmitteln und Produkten im Vordergrund stehen.
Wo Liebe und Geschmack am Teller vereint sind.
Wo Herzlichkeit und Tischkultur
ein Versprechen sind.

Genuss ist jede
Sünde wert.

MITTAGSTISCH

Jeden Tag ein Stück vom Glück.

2-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise) € 16,00

3-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise, Dessert) € 24,00

4-GANG-MENÜ (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) € 32,00

Montag / Österreichische Klassiker

Dienstag / Urlaubsküche

Mittwoch / My Love Chicken – Buttermilchbackhendl

Donnerstag / Alles rund ums Bio-Schweinefleisch

Freitag / „Fisch“ geangelt

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

Das perfekte Geschenk
für Genießer.

UNSERE GUTSCHEINE
IM WERT VON
€ 20,- | € 50,- | € 100,-

oder

DAS KOCHBUCH
„GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT“
€ 34,90

Öffnungszeiten

Restaurant

Montag - Freitag

Küche von 12:00 - 14:30

und 18:00 - 21:30 Uhr

Samstag, Sonn- und

Feiertag geschlossen

8010 Graz | Sackstraße 16
+43 676 44 24 030
mail@schmidhoferimpalais.at
www.schmidhoferimpalais.at

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.

Süße Geheimnisse

VORSPEISEN

- MEINE BEEF TATAR TORTE 28,00
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“
Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |
österr. Alpenkaviar vom Schlader CIDIGLIMP
- THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN 26,00
MIT PIKANTEM
THAI-GURKENSALAT
Soft Tofu | Edamame | Ponzu | Shisokresse DJE|F|G|L|NO
- MELANZANIAUFLAUF 24,00
„POSITANO“
gegrillte Black Tiger Garnelen | Tomatenragout |
Parmesanschaum | Auberginenkaviar | Rucola B|G|L|O
- ohne Garnelen G|L|O 18,00
- PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL 9,00
NACH OMA'S REZEPT
kräftige Rinderbouillon | Schnittlauch |
Wurzelgemüse A|C|G|L

HAUPTSPESIEN

- SCHMIDHOFER'S 23,00
WIENER SCHNITZEL
vom heimischen Milchkalb |
Kartoffel-Krauthauptelsalat mit
Kernöl vom Leopold |
Tiroler Wildpreiselbeeren A|C|G|L|M
- ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN 26,00
VOM BLACK ANGUS
Buttermilchspätzle | Röstzwiebel |
Speckbohnen A|C|G|L|O
- BIO WOLFSBARSCHFILET 32,00
AUS PIRAN IN DER
OLIVENPANADE
gefüllter Ofenpaprika | pikantes Ratatouille |
Spinatsalat A|C|D|G|L

VORSPEISEN

- GEGRILLTER OKTOPUS MIT 25,00
GEBACKENEM ROMANASALATHERZ
Schmortomatencreme | Burrata |
Paprikachutney | Pinienkerne A|B|C|G|H|L|M
- CARPACCIO VOM MILCHKALB 24,00
MIT SPARGELSALAT
glasiertes Kalbsbries | Kapuzinerkresse |
Schnittlauchmayo C|G|L|M|O
- SPARGEL-KRÄUTERSCHAUM- 15,00
SÜPPCHEN MIT GERÄUCHERTEM
STÖR -CROSTINI
Grillgemüsevinaigrette | Avocado-creme | Kresse
A|C|G|L|M
- PASTA FREGOLA SARDA 14,00
ALLA CARBONARA
63°C Schöckellande | Vulcanochip |
Kernöl vom Leopold A|C|G|L

HAUPTSPESIEN

- FILET VOM STEINBUTT 36,00
MIT TAFELSPITZRAVIOLI
Bärlauchspinat | Krenscham | Wurzelgemüse
A|C|D|G|L|M
- GEBRATENE VIETNAMESSISCHE 19,00
GLÜCKSROLLEN
Wokgemüse | Kokosschaum | Erdnüsse |
wilder Brokkoli | Koriander A|C|E|H|F|N
- BLACK ANGUS FILETSTEAK 39,00
VOM BIG GREEN EGG GRILL
gebackener Ochsenfleisch | Cognacsauce |
Spargel | Kartoffel-Schafskäsespuma A|C|G|O
- GEFÜLLTES 28,00
PERLUHNNBRÜSTCHEN
MIT GRILLGEMÜSE &
ROSMARINLARDO
cremigies Spargelrisotto | Tempura Chicorre |
geräucherter Paprikaschaum A|F|C|G|L|O

NACHSPESIEN

- VALRHONA- 15,00
SCHOKOLADEKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN
Salzkaramell | Erdbeeren | Minze |
Frozen Joghurt Eis A|C|G|H
- GERÜHRTE PELLINI KAFFEEEIS 13,00
„SCHMIDHOFER EDITION“
Milchespuma | karamellisierte Bananen |
gebrannte Mandeln | Nougatsauce C|E|G|H
- RHABARBER-VANILLETARTE 14,00
MIT HIMBEERGANACHE
Topfenmousse | Himbeersorbet | Butterkekscrumbles
A|C|G|H
- ZITRONENGRAS 14,00
CREME BRÛLÉE & KOKOSSORBET
Passionsfrucht-creme | Ingwer-Schokoladenerde |
exotisches Früchteragout A|C|E|G|H
- SCHMIDHOFER'S pro Person 15,00
SALZBURGER NOCKERL
Preiselbeeren | marinierte Beeren |
Vanillesauce | Tahitivanilleeis
ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit
A|C|G

Pikante Versuchungen

- DAS BESTE VOM KÄSE
Österreich trifft Frankreich
Kleine Auswahl G|E|L|O|H|P 13,00
Große Auswahl G|E|L|O|H|P 18,00
- GEBRATENE BIO GÄNSELEBER 21,00
MIT APFELSORBET
Brioche-roulons | Pekannuss | Selleriecreme
A|C|E|G|H|L|M

Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft liegen uns sehr am Herzen! Damit wir diese nicht wegwerfen müssen, kann es vorkommen, dass Freitag Abend nicht mehr alle Gerichte auf unserer Karte bestellbar sind.

In unserem Restaurant wird jedes Gericht frisch für Sie zubereitet. Darum bitten wir um Verständnis, dass es manchmal zu Wartezeiten kommen kann.

Gedeck ABEND 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal!